

KOMEKO SO SWEET

北陸の 米粉スイーツ工房探訪記 VOL.5

Patisserie Riz-Riz

“マカロン・クッキー”

新潟県内でいち早く米粉を中心としたスイーツの製造、販売に取り組まれた「Patisserie Riz-Riz (パティスリー リ・リ)」は、自家栽培の食材を使用するなど、安心・安全にも配慮した製造を心掛けているお米を使ったスイーツのお店。

「日常にご褒美を。新潟米粉・厳選素材でかける笑顔（ほほえみ）の魔法」をコンセプトに、食物アレルギーの方にも食べていただけるよう、食物アレルギー抜きの商品・オーダーにも積極的に取り組まれています。

新潟県の食材にこだわって作られる「Patisserie Riz-Riz」自慢の米粉スイーツについて、お話を伺いました。

まず、「Riz-Riz」というネーミングに込められた思いを教えてくださいませんか？

（Patisserie Riz-Riz 代表 飯塚恵子氏（以下飯塚代表））

Riz とはフランス語でお米を意味します。父親を含む農業法人が稲作を行っているのですが、当店は以前の政策で減反になった田んぼの跡地に建てたため、お米に思いを込めたスイーツを中心に展開したいと付けました。

ホームページを拝見すると「地元新潟のお米を使ったこだわりの米粉や地元の農産物を使ったスイーツを販売」等、地元の食材を使用するようになったきっかけを教えてくださいませんか？

（飯塚代表）

高校卒業後大阪に進学し、長野、東京で就職いろんな地を巡りその地の食べ物の文化を知り新潟上越の良さをスイーツで表現したいと思いました。

洋菓子をベースに上越の素材を感じていただきたいのです。

「素材をひきたてるところ」

米粉パンではもちもちの食感が特徴的ですが、米粉ケーキの場合の特徴は（スポンジのしっとり感とか）。

（飯塚代表）

サクッとした歯切れの良さときめの細かさ。スポンジケーキ・ロールにも言えるのですが、癖が少なく、ほかの素材を引き立てるところが、特徴というか、使いやすいところ です。

お店のおすすめ商品はどのスイーツですか、また、そのおすすめ商品のセールスポイントは？

（飯塚代表）

お米や、地元の牛乳や卵を使用したプリンとご当地の食材がつまった、マカロン・クッキーです。地場の食材のおいしさのハーモニーをご賞味ください。



今後グルテンフリーやアレルギーの方向に向けて新たな商品の開発していく予定はありますか？

（飯塚代表）

はい。当店では、アレルギー対応もしておりますが、より、おいしいショートケーキや生菓子を開発予定です。

「インスタでもグルテンフリー」

グルテンフリーであることは大きなセールスポイントと思いますが、最近の傾向としては、健康面への配慮からグルテンフリーの食生活に取り組まれる方も増えてきているのではと思います。実際に米粉製品を製造販売されている現場ではどのように感じられていますか？

(飯塚代表)

ネット通販での需要を感じます。インスタでも多くグルテンフリーの商品を聞かれますね。店頭では、常連さんが多いためか、それほど感じません。

小麦高騰の影響もあり米粉が注目されていますが、一過性のものではなく継続的に米粉の普及推進を図るうえで大切なポイントは。

(飯塚代表)

特徴とメリットをしっかりと打ち出した商品を販売してゆくことが大切だと思います。当店の場合は、父親が携わる農業法人から仕入れたものを使用するなど、協力体制、ルート確保とコンセプトが大事なように思います。

私は地元でとれるお米が大好きですので、使用し続けて行ければと思います。

ありがとうございました。



KOMEKO SWEETS SHOP

「マカロン・クッキー」のお求めはこちらで

新潟県上越市富岡 3525

Tel 025-522-2300

定休日：火曜日

9:00~19:00

<http://www.riz-riz.jp>

